



12/3 (金) ジャーマンポテト鍋つゆチーズフォンデュソース (今道 康弘さん)

(材料2人分)

(ジャーマンポテト)

じゃがいも：100g

ベーコン：50g

たまねぎ：50g

にんにく：5g

E.V.オリーブオイル：20ml

(チーズフォンデュソース)

生クリーム：200ml

A { チョーコー醤油 九州だし寄せ鍋つゆ：1袋
ピザ用チーズ：150g
E.V.オリーブオイル：40ml

(飾り)

ミニトマト：50g

ブロッコリー：適量

パセリのみじん切り：小さじ1

黒こしょう：適量

- ① ジャがいもは皮をむき、一口大に切って、柔らかくなるまでレンジにかける。ベーコン・たまねぎ・ミニトマトは一口大に切って、にんにくは薄切りにする。ブロッコリーは小房に分けて、レンジでお好みの硬さ加熱しておく。
- ② (チーズフォンデュソース)を作る。鍋に生クリームを沸かして、Aを加え泡立て器を使ってしっかり溶かし、最後にオリーブオイルを加えてさらによく混ぜ合わせる。
- ③ (ジャーマンポテト)を作る。フライパンにオリーブオイルを熱し、①のにんにく・ベーコン・たまねぎを入れて炒め、①のじゃがいもを加えてさらに炒める。
- ④ ③のフライパンに②のチーズフォンデュソースを適量入れてよく絡める。
- ⑤ 器に④を盛り、①のミニトマト・ブロッコリーを飾って、パセリのみじん切りを散らし、黒こしょうをふる。

レシピはNBC アプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。